

BUSINESS LUNCH



LACHSFORELLE  
RHABARBER – JOGHURT – WALDKLEE

WEISSER SPARGEL  
MORCHEL – BÄRLAUCH – SAUERRAHM

SOT-L'Y-LAISSE  
ERBSE – MOJO VERDE – LIMETTE

ERFRISCHUNG

LAMM  
ARTISCHOCKE – RATATOUILLE

KÄSE «LA BOUSE»  
TRAUBE – PEKANNUSS – ZWIEBEL

ERDBEERE  
JAPONAIS – FRISCHKÄSE – KAFFIR

MENU

WEINBEGLEITUNG

4 Gänge 115 4 Gläser 60

5 Gänge 135 5 Gläser 75

6 Gänge 155 6 Gläser 90

MITTAG À LA CARTE



VORSPEISEN

BLATTSALAT 9  
Himbeer-Dressing – Randen – Birne – Kerne – Croûtons

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

AARGAUER KALBSKOTELETT 59  
POULETBRUST 32  
Curry-Mais Butter – Grüner Spargelrisotto

ALPENLACHS VOM GREEN EGG 38  
Gurken-Zitronen-Couscous – Fenchel – Beurre Blanc

AUBERGINEN SCHNITZEL 31  
Rhabarber Chutney – Ratatouille

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN 14  
RIESLING X SYLVANER, MARKUS STÄGER, MAIENFELD, SCHWEIZ

ROTWEIN 20  
QUATTROMANI, TAMBORINI-BRIVIO-DELEA-GIALDI, TESSIN, SCHWEIZ  
MERLOT DEL TICINO

Wenn Sie Unverträglichkeiten oder eine Intoleranz haben, bitte informieren Sie uns.  
Herkunft von Fleisch und Fisch ist aus der Schweiz.  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8,1% MWST